

Чек-лист самообследования

МБОУ «Протопоповская средняя общеобразовательная школа Буинского муниципального района
Республики Татарстан»

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	<i>обеспечены</i>		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		

Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет	<i>закупаются по мере необходимости</i>	
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет	<i>не требуется</i>	
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет	<i>не требуется</i>	
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет	<i>не требуется</i>	
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров	<input checked="" type="radio"/> да		

на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	да нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		

Проводится родительский контроль	Сколько раз?	раз в месяц	
Проводятся санитарные дни по уборке посуды и пищеблока	В какие дни?	суббота	
Наличие отказников от горячего питания	Сколько детей не питаются, не оплачивают за питание?	не имеют	
Показатель «Индекс несъедаемости» приготовленных блюд в соответствии с меню	Среднее значение	11%	

Примечание. Показатель «Индекс несъедаемости» вычисляется по формуле:

$$\frac{\text{Общая масса несъеденных остатков блюд}}{(\text{Общая масса блюд на 1 ребенка}) \times (\text{общее количество детей})} \times 100\%$$